

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaleema Ma, & Al-Azaba Kf. (2021). Evaluation Of Flour Protein For Different Bread Wheat Geno-Types. *Brazj Biol* 81(3): 719-727. Doi: 10.1590/1519-6984.230403.
- Adam, N., & Xyzquolyna, D. (2020). Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.) Pada Pembuatan Makanan Tradisional Gorontalo Ilabulo. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 3(1), 13. <https://doi.org/10.32662/Gatj.V3i1.958>
- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/Pftj.V8i3.4106>
- Aimanah, U., Pertanian, J., Pembangunan Pertanian Gowa, P., Poros Malino, J. K., & Selatan, S. (2022). Tingkat Kesukaan Wafer Dari Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus* L.) Dan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Hedonic Scale Of Wafer From Green Spinach (*Amaranthus Hybridus* L.) Flour And Breadfruit (*Artocarpus Altilis*) Flour. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 5(2), 2022.
- Alfiyan, R., Supranoto, Sulistyaningtyas, Sukmaningsih, T., & Viastika, Y. M. (2023). Penambahan Ekstak Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Daging Ayam. *Jurnal Peternakan (Jurnal Of Animal Science)*, 8(1), 129–133.
- Anwar, K., & Kristiatuti, D. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L .) Dan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundianacea*) Terhadap Sifat Organoleptik Butter Cookies. *Journal Tata Boga*, 8(2), 258–267.
- Arifsyah, J., Dewi, D. P., & Wahyuningsih, S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Terhadap Kadar Proksimat Dan Kadar Zat Besi Pada Mochi. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(2), 141. <https://doi.org/10.35842/Ilgj.V5i2.296>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/Jppie.V1i2.602>
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11–18.
- Astuti, N. B., Raya, M. K., & Rahayu, E. S. (2023). Pengaruh Suhu Dan Tempat Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Mutu Organoleptik Biskuit Substitusi

- Tepung Belut (*Monopterus Albus* Zuieuw). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 81. <https://doi.org/10.30867/Action.V8i1.811>
- Desi Safitri, R., Gita Miranti, M., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2023). Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai Dan Aplikasinya Pada Cookies. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 6(4), 1456–1467. <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>
- Fitriana, Y. A. N., & Fitri, A. S. (2020). Uji Lipid Pada Minyak Kelapa, Margarin, Dan Gliserol. *Sainteks*, 16(1), 19–23. <https://doi.org/10.30595/Sainteks.V16i1.7013>
- Habibi, N. A., Putri, V. D., Andrafikar, A., Safyanti, S., Sartika, W., & Kasmiyetti, K. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Beras Rendang. *Jurnal Sehat Mandiri*, 18(1), 181–190. <https://doi.org/10.33761/Jsm.V18i1.981>
- Javier, M. S. A., & Fauzan Andriandi Prasetyo. (2021). Substitusi Kuning Telur Dengan Tahu Dalam Pembuatan Kue Pukis. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 7–12. <https://doi.org/10.21009/JsB.004.1.02>
- Kamaruddin, M., Supu, L., Sada, M., & Marsella, Y. (2022). Nilai Gizi Dan Daya Terima Cookies Dengan Penambahan Bayam Merah Dan Hati Ayam Sebagai Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri. *Jgk: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 2(1), 31–37. <https://doi.org/10.36086/Jgk.V2i1.1259>
- Khaffifah, M. A., & Oktafa, H. (2022). Studi Pembuatan Snack Bar Tepung Kedelai Dan Tepung Bayam Merah Sebagai Makanan Selingan Untuk Mencegah Anemia. *Harena: Jurnal Gizi*, 3(1), 10–19.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/Jimfp.V6i4.18689>
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga Microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57–71. <https://doi.org/10.35791/Jteta.V14i1.51040>
- Lathifah, I. P. C., Sutiadiningsih, A., & Suwardiah, D. K. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pudak. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 99–109.
- Lawendatu, O. P. G., Pontoh, J., & Kamu, V. (2020). Analisis Kandungan Klorofil Pada Berbagai Posisi Daun Dan Anak Daun Aren (*Arrenga Pinnata*). *Chemistry Progress*, 12(2), 67–72. <https://doi.org/10.35799/Cp.12.2.2019.27925>

- Manganti, M., Mandey, L., & Oessoe, Y. (2021). Pemanfaatan Tepung Sagu (Metroxylon Sp.) Dan Kacang Hijau (Glycine Max Merr.) Dalam Pembuatan Food Bars. *Journal Of Food Reserch*, 1(1), 44–54.
- Muchtar, F. (2022). Analisis Kandungan Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang Dengan Jenis Tepung Yang Berbeda. *Koloni: Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(1), 2828–6863.
- Nabila, Z. E. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Hijau (Amaranthus Hybridus L.) Sebagai Alternatif Bahan Pangan Fungsional Terhadap Daya Terima, Kandungan Zat Gizi (Karbohidrat, Protein, Lemak, Kadar Air, Dan Kadar Abu), Dan Kadar Zat Besi Pada Donat.*
- Ningtias, M. S., & Sinaa, K. (2024). Pengaruh Penambahan Bayam Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Dimsum Ayam. *Journal Of Innovationresearch And Knowledge*, 4(6), 3775–3782.
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). Perhitungan Kadar Air, Rendemen Dan Uji Organoleptik Pada Ikan Asin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 45–55. <https://doi.org/10.35800/Mthp.12.1.2024.53300>
- Pakerti, A. L., & Purnama, R. C. (2022). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung (Zea Mays L.) Yang Dibeli Dengan Merek L Di Daerah Pasar Semuli Jaya Lampung Utara Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2), 119–129.
- Pehlepi, E. S., Puspita, T., & Suwita, I. K. (2022). Pengembangan Tepung Tempe Dan Bayam Hijau (Amaranthus Tricolor L) Sebagai Bahan Substitusi Pepaya Sandwich Biskuit Untuk Snack Remaja Putri Anemia. *Nutriture Journal*, 1(2), 36. <https://doi.org/10.31290/Nj.V1i2.3499>
- Pradyana, D. T., Ulilalbab, A., Suprihartini, C., & Anggraeni, E. (2021). Pengaruh Proporsi Tepung Garut Dan Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Dan Kadar Air Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.36441/Jtepakes.V3i1.536>
- Prasetyo, A. F., -, F., & Isaura, E. R. (2022). Perbedaan Kadar Zat Besi Berdasarkan Waktu Pemasakan Dan Metode Yang Diterapkan Pada Tempe Dan Hati Sapi: Sebuah Studi Eksperimental. *Media Gizi Indonesia*, 17(2), 159–167.
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). Karakteristik Roti Dari Tepung Terigu Dan Tepung Komposit Dari Tepung Terigu Dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (Sainteks)* , 649–654. <https://prosiding.seminar-id.com/index.php/sainteks>

- Putra, D. P., & Salihat, R. A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 111–123. <https://doi.org/10.33508/Jtpg.V20i2.3120>
- Ramdany, R., Kamaruddin, M., Pongoh, A., & Adelitha Suryani, E. (2021). The Daya Terima Dan Kandungan Gizi Cookies Tepung Sagu Kombinasi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Sari Buah Merah. *Jurnal Health Sains*, 2(2), 235–241. <https://doi.org/10.46799/Jhs.V2i2.102>
- Ratnasari, D., & Dewi R, Y. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (Jigk)*, 2(02), 7–14. <https://doi.org/10.46772/Jigk.V2i02.451>
- Salmahaminati, S. (2022). Analisis Kadar Air Dan Protein Pada Produk Sosis Di Pt. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal Of Chemical Research*, 6(2), 111–117. <https://doi.org/10.20885/Ijcr.Vol6.Iss2.Art7>
- Samra, R. A., & Wirnelis, S. (2023). Kualitas Kue Sapik Dilihat Dari Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 26551–26556.
- Sangadji, S., Breemer, R., & Mailoa, M. (2023). Effect Of Addition Of Green Spinach Extract (*Amaranthus Hybridus L.*) On The Chemical And Organoleptic Characteristics Of Yellow Sweet Potato Sticks. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 166–175. <https://doi.org/10.30598/J.Agrosilvopasture-Tech.2023.2.1.166>
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnanigtyas, H. (2021). Butter Cookies Subtitusi Tepung Biji Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20–27.
- Sugiyarti, K. (2019). Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Sp.*). *Pontianak Nutrition Journal (Pnj)*, 2(2), 33. <https://doi.org/10.30602/Pnj.V2i2.483>
- Wahyani, A. D., & Rahmawati, Y. D. (2021). Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. *Jkm (Jurnal Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama)*, 8(2), 227. <https://doi.org/10.31596/Jkm.V8i2.685>
- Yulianti Purnomo, S., Sri Lestari Purnamaningsih Jurusan Budidaya Pertanian, Dan, & Pertanian, F. (2020). Preliminary Yield Result In 8 Lines Of Spinach (*Amaranthus Tricolor L.*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 8(11), 1068–1073.